

Côtes levées savoureuses

avec pommes de terre au four toutes garnies

Spéciale

35 minutes



Côtes levées de porc



Tranches de bacon



Pommes de terre
Russet



Fleurons de brocoli



Crème sure



Ciboulette



Cheddar, râpé



Sauce BBQ

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, papier d'aluminium, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Côtes levées de porc	728 g	1 456 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Fleurons de brocoli	227 g	454 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Ciboulette	7 g	14 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant
#LaVieHelloFresh
Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur. À l'aide d'une fourchette, percer la peau de tous les côtés, de 4 à 5 fois. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **moitiés** de **potatoes** de **2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis **saler** et **poivrer**. (**REMARQUE** : S'assurer que les pommes de terre sont disposées côté coupé vers le bas.) Faire rôtir au **centre** du four de 28 à 30 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées et tendres.



2 Faire cuire le bacon

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol recouvert d'essuie-tout. Réserver.



3 Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, couper les **fleurons de brocoli** en bouchées moyennes. Émincer la **ciboulette**.



4 Faire rôtir les côtes levées

Déposer les **côtes levées** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Enduire les **côtes** de la **moitié** de la **sauce BBQ**. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 10 à 12 minutes**.



5 Faire cuire le brocoli

Pendant que les **côtes levées** rôtissent, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire tourner la poêle pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il ait fondu. Ajouter le **brocoli** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien mélanger. Faire cuire à couvert de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **brocoli** soit tendre. Parsemer de **fromage**. Poursuivre la cuisson à couvert de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



6 Terminer et servir

Répartir les **côtes levées**, le **brocoli au fromage** et les **potatoes** dans les assiettes. Garnir les **potatoes** de **crème sure**, de **bacon** et de **ciboulette**. Servir avec le **reste** de la **sauce BBQ** comme trempette.

Le repas est prêt!